

Aus der Hüfte ein Steak zaubern

UNBELIEBTE BERUFE (12): Der 18-jährige Pascal Singler aus Seelbach macht eine Ausbildung zum Metzger – und hat Spaß dabei

Von Babette Staiger

SEELBACH. Es gibt immer wieder Umfragen, welche Berufe am unbeliebtesten sind. Die Liste wechselt, manche Berufe tauchen beständig auf den Spitzenplätzen auf. Andere sind neu oder verschwinden wieder. Und es sind auch überraschende Ergebnisse darunter. Die BZ stellt in einer Serie Menschen vor, die in unbeliebten Berufen arbeiten – heute: der Metzger.

„Wie kannst du nur freiwillig Tiere töten?“, ist einer der entrüsteten Kommentare, den 18-jährigen Pascal Singler aus Seelbach häufiger zu hören bekommt. Das Handtuch werfen? Das kommt für Pascal Singler nicht in Frage. Der junge Mann ist mittlerweile im dritten Lehrjahr beim Partyservice Weber und bereitet leckere Würste zu, zaubert aus einer Kuhkeule ein Hüftsteak und – was auf den ersten Blick schockieren mag – beendet in der kleinen Schlachtereierei in Wittelbach eben auch manches Leben eines Weiderinds oder eines Schweins.

„Meinen Schulkameraden habe ich auch schon früher gesagt: Wenn ihr im Schnellrestaurant euer Essen herunter-schlingt, dann ist das Fleisch eben irgendwoher gekommen – oft aus grausamer Massenschlachtung.“ Selbstbewusst und ganz gelassen lässt sich Pascal Singler auf Fragen zu seinem Beruf ein. Man spürt sofort: Er weiß, wovon er redet und steht hinter dem, was er tut.

Dass ein Metzgerazubi auch schlachtet, ist eigentlich nicht selbstverständlich. „In meiner Klasse sind das mit mir nur drei, die diese Prüfungsoption dazu-genommen haben“, erklärt Singler. Zarten Gemütern seien die Ausführungen hier erspart. Singler sagt dazu: „Einer muss das ja machen.“ Doch zu den abgestumpften Zeitgenossen gehört er des-



Pascal Singler ist im dritten Lehrjahr und will vielleicht Fleischereitechniker werden.

FOTO: CHRISTOPH BREITHAUPT

halb nicht. Singler hat im Gegenteil einen engen Bezug zur Natur, zu den Tieren: Anstatt von durchgemachten Partynächten zu erzählen, fallen ihm zum Thema Freizeit lange Spaziergänge mit seinem Hund, der elterliche Hof mit Schafen und Hühnern, das familieneigene Stück Wald – und die Jagdausflüge mit seinem Vater ein. „Ich bereite mich gerade auf den Jagdschein vor.“ Auch seine Freunde und Arbeitskollegen kommen aus der Landwirtschaft und der Jagd.

Schon früh habe er beim fachgerechten Häuten und Herrichten des Wildbrets geholfen, bevor das Fleisch dann vom Veterinäramt geprüft wird. „Ich habe mich dann bei Weber um ein Schulpraktikum beworben. Nach einer Woche hier war mir dann klar: Das wird mein Beruf.“ Das

Ausbeinen und Zuschneiden der Fleischstücke für den Verkauf gehört für ihn nun zum Alltag, aber auch geheimnisvolle Aufgaben, wie das Zusammenstellen der Würzmischungen für Wurstsorten und andere leckere Schmankerl. Auszubildende leisteten bei ihm von Anfang an unentbehrliche Zuarbeit für den Verkaufsbetrieb, erklärt Alexander Weber, Inhaber der Metzgerei und Ausbilder: „Sie sind uns deswegen in der Produktion auch eine wichtige Stütze.“

„Nach einer Woche hier war mir dann klar:
Das wird mein Beruf.“

Aus seiner Sicht gebe es trotz des Metzgerei-Sterbens auf dem Land berufliche Zukunftsperspektiven: „Oftmals ist es bei den regional gut aufgestellten Betrieben so, dass der Metzgermeister in die Geschäftsführung wechselt, und dann lohnt es sich für Gesellen, die Meisterprüfung daraufgesetzt zu haben.“

Erst vor Kurzem hat Alexander Weber einen Auszubildenden von einem anderen Betrieb bei sich aufgenommen. Ein weiterer beginnt gerade sein erstes Lehrjahr. Außerdem gewinne der Beruf wieder an Prestige, denn regionaler Konsum

und die Barbecue-Kultur seien auch bei den jungen Kunden auf dem Vormarsch. Nicht ohne Stolz erzählt er von seinen eigenen Kooperationen mit einem örtlichen Rinderzüchter und der Erzeugergemeinschaft Weideland Schuttertal, die für ihre Mitglieder ein eigenes kleines Schlachthaus in Wittelbach unterhält.

Doch neben dem klassischen Metzger tun sich mit der zunehmenden Technologisierung auch neue Perspektiven auf. „Ich spiele mit dem Gedanken, Techniker zu werden“, sagt Pascal Singler. Damit ist der Fleischereitechniker gemeint. Nach dieser zweijährigen Spezialisierung kann man entweder Verantwortung für die Wirtschaftlichkeit in der Produktion übernehmen oder aber an neuen Technologien für die Fleischproduktion arbeiten. „Damit eröffnen sich auch branchenübergreifende Perspektiven“, sagt Alexander Weber.

Übrigens: Der Metzgerberuf hat auch ganz privat so seine Vorteile. Der Arbeitstag beginnt für Pascal Singler zwar bereits um fünf Uhr morgens – dafür kann er ab 14 Uhr seinen Tag gestalten, wie er will. Vermutlich findet man ihn da eher im Wald als im Club unter der Discokugel.

Alle bisher veröffentlichten Teile finden Sie im Online-Dossier unter <http://www.badische-zeitung.de/unbeliebte-berufe>

INFO

METZGER

Gehalt: Ein Auszubildender verdient zwischen 400 und 1000 Euro. Das hängt auch vom Ausbildungsjahr ab. Nach der Ausbildung verdient ein Fleischer bzw. Metzger 1700 bis 2300 Euro.

Ausbildung: Die Ausbildung dauert drei Jahre und kann bei entsprechenden Vorkenntnissen auch verkürzt werden. Sie findet sowohl im Betrieb als auch

an der Berufsschule statt. Die meisten Auszubildenden haben einen Hauptschulabschluss.

Chancen: Laut Fleischerverband ist die Ausbildung zum Metzger eine Ausbildung mit Zukunft und zahlreichen Weiterbildungsmöglichkeiten.

Mehr Infos gibt es unter www.fleischerberufe.de